Premium réchaud à frites - unité simple - profondeur 90 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398625

Description brève du produit :

Les frites fraîchement préparées doivent toujours être maintenues au chaud pour conserver leur texture croustillante. Une unité électrique de réchauffage des frites est indispensable pour les snack-bars et autres établissements de restauration où de délicieuses frites doivent toujours être prêtes à être servies. Cette unité peut être placée dans une ligne de cuisson et est disponible avec une base en acier inoxydable.

Description du produit :

Les frites sont toujours l'un des en-cas les plus populaires et on les trouve un peu partout : dans les restaurants, les cafés, les snack-bars et les cantines d'entreprise. Une unité de réchauffage des frites est tout aussi indispensable qu'une friteuse elle-même, car des frites chaudes et croustillantes doivent rester chaudes et croustillantes.

Facile à utiliser

Le chauffe-frites est équipé à l'arrière d'un élément chauffant à infrarouge qui peut être réglé à l'aide du thermostat à des températures comprises entre 110 et 190°C. Ce n'est pas seulement la température qui maintient les frites chaudes, croustillantes et fraîches, mais aussi le fond du chauffe-frites. Sa surface est perforée de sorte que l'excès de graisse est récupéré dans le bac de récupération situé en dessous. Ainsi, même les frites qui se trouvent sur le fond restent fraîches et savoureuses. Le fond perforé a également une forme légèrement incurvée de sorte que vous puissiez retirer les frites plus facilement.

Une construction robuste

Le choix des matériaux et la conception intelligente du chauffe-frites lui permettent de résister à l'utilisation quotidienne intensive dans les cuisines de restauration très fréquentées. Cet appareil est entièrement fabriqué en acier inoxydable, tout comme la plaque de fond et le bac de récupération de l'huile.

L'acier inoxydable lisse, les soudures sans joints et les coins arrondis empêchent la saleté de s'accumuler dans les coins ou sur les surfaces, ce qui rend le chauffe-frites très facile à nettoyer. Grâce à ses quatre pieds robustes en acier inoxydable, il reste toujours bien en place. Il est également possible de commander un socle, disponible en version ouverte ou avec une porte d'armoire en dessous.

Caractéristiques du produit

- Poids net : 21 kg
- Dimensions de l'appareil : L40 x P90 x H28cm
- Puissance électrique totale : 1 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1 Phase 1000W

Ce produit est livré sans prise.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an